



Ιταλική Φοκάτσια

Μερίδες: 4-6, **Χρόνος Προετοιμασίας:** 10', **Χρόνος Αναμονής:** 1 ώρα, **Χρόνος Ψησίματος:** 1 ώρα

Υλικά

- 270 γρ. χλιαρό νερό
- ~1/2 κιλό Αλεύρι για όλες τις χρήσεις, [Μύλοι Αγίου Γεωργίου](#)
- 7 γρ. Μαγιά ξερή
- 1 πρέζα Ζάχαρη
- Αλάτι ψιλό & Αλάτι χοντρό
- 1/2 κ.γ. δεντρολίβανο ξερό, σπασμένο στο γουδί ή το μούλτι
- 80 γρ. Ελαιόλαδο
- 1 κλαδάκι δεντρολίβανο

Εκτέλεση

1) Βάζουμε το νερό τη ζάχαρη και τη μαγιά σε ένα μεγάλο μπολ και αφήνουμε 10 λεπτά στην άκρη για να τραφεί η μαγιά με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το μισό αλεύρι και ζυμώνουμε. Προσθέτουμε 1 γερή πρέζα αλάτι, το ξερό αρωματικό και το υπόλοιπο αλεύρι. Η ζύμη μας είναι έτοιμη όταν δεν κολλάει στα χέρια οπότε προσθέτουμε λίγο αλεύρι αν χρειαστεί.

2) Σε μεσαίο ταψί, βάζουμε τα 70 γρ. ελαιόλαδου και απλώνουμε καλά το ζυμάρι μας κάνοντας βαθουλώματα με τα δάχτυλά μας. Σκεπάζουμε καλά και την αφήνουμε σε ζεστό μέρος να φουσκώσει για περίπου μία ώρα.



MadameGinger.com

FB: Madame Ginger

Instagram: @madamegingercom



3) Πασπαλίζουμε με χοντρό αλάτι και ακουμπάμε στο ψωμί το κλαδάκι του δεντρολίβανου. Ψήνουμε στους 180oC για περίπου 1 ώρα ή μέχρι να δούμε ότι η ζύμη μας έχει ψηθεί καλά από κάτω.

Σερβίρουμε την focaccia σαν συνοδευτικό ψωμί του φαγητού μας, φτιάχνουμε σάντουιτς ή την τρώμε ακόμα και σκέτη (τόσο νόστιμη είναι!).



MadameGinger.com

FB: Madame Ginger

Instagram: @madamegingercom